

単身食生活の 理念と現実

農業・農村領域主任研究官

杉戸 克裕

月曜日午後八時過ぎ。そろそろ勤務先から退出する時間である。単身生活者にとっては、夕食の選択に頭を悩ます時間でもある。

せっかく、間接的ではあるが日本農業の振興に関わる業務に従事させて頂いているので、できる限り日本国内で生産された食材を口にするように心懸けたい、と食事を選択する際に自分自身に言い聞かせている。

とはいえ、朝食はトースト、昼食は職員食堂というのが日々の現実である。

できることなら、せめて夕食くらい、国産農産物等を用いて自炊するのが理想的であると考えられるが、残念ながら時間的及び技能的都合により、それも困難である。

そこで、どうしても外食、すなわち飲食店に依存せざるを得なくなり、飲食店の選択が帰宅時の課題となる。

飲食店の選択に際しては、例えば、飲酒を伴うことを前提としながら日本産食材の使用率を選択指標とするのであれば、店先に飾られた緑色の提灯でその使用率（カローリーベース・店側の自己申告）を表示するという「緑提灯」(<http://milion-chouchin.jp>)の活動を参考にするのも一つの手段であろう。ホームページでざっと登録店を検索した限りにおいて、東京都特別区内に立地する当該店舗の典型的な形態は、大きく二つに分類できるように思われる。一つは、繁華街に立地し、主に団体客を対象とするチェーン店と推定される装飾が暗めの居酒屋店舗である。料理は串焼き等の肉類、魚料理をメインとしたもので、メニューには宴会料理コースと飲み放題コースがある。残念ながら、こうした店舗は、歓送迎会等

の儀式ならともかく、帰宅途中に一人で行く飲食店ではない。もう一つは、住宅地に近くに立地する小料理屋風の高級和食系居酒屋である。こちらは家族経営が多いと推測され、カウンター席もあるので一名入店も可能である。しかし、素材にこだわる分だけ、総じて価格が高くなる傾向のようであり、我々庶民が日常的に利用するのは難しい。どちらの形態の飲食店にも共通するのは、提供される料理が「日常の食」でないということである。やはり、一般の消費者が日常的に食べるものを、安定的に生産・供給してこそ国内産の意義があると考ええる。

それはどういう飲食店で可能なのか。筆者としては、小規模家族経営の大众食堂、もしくは、大衆酒場を推奨したい。これらの店舗では、価格が手頃であると同時に、料理が店内で手作りされている場合が多く、その分だけ国産品を使う可能性が高いと考えられるからである。ただし、家族経営は店舗間の格差が著しいので、店の吟味が必要である。

自分の選択基準に合致する店を探すためには、街を歩いてみて、めばしい店舗があれば店内の様子をそっと覗き、客

層、混雑度、一人客比率、店内の整理整頓、従業員の動作等から、入店可否を判断することが重要である。食事してみた結果が納得いかないなら、その店には二度と行かなければよい。

勤務先からの帰路、途中駅で地下鉄を下車し、普段と違う街を歩いてみる。脇道に赤提灯が灯っている。暖簾の向こう側には「コ」の字型のカウンターがあり、目測で80%程度の混雑、一人客も多いようだ。思い切って入店してみる。「いらつしやい!」と店主の声が響く。壁に掛かった手書きのメニューに目をやる。牛煮込み(350円、神戸牛と群馬産コンニャク使用)、マグロブツ(350円、焼津)、純米酒(400円、岩手)等。こんな店に巡り逢えたら正解である。追加で肉味噌キュウリ(200円)を注文する。生産地の表示はないが、夏場の生鮮キュウリであれば国内産であろう。炎天下に農作業をしている夏秋キュウリ生産者の方々へ勝手に思いを馳せつつブルームレスのキュウリに嚙りつきながら、単身生活者の夕食がクールに進むのであった。